Положение о бракеражной комиссии

1. Общее положение

1.1 Бракеражная комиссия ГУО СШ № 4 г.Барановичи создана в целях контроля качества приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2 Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются СНПиГН, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

2. Основные задачи.

2.1. Предотвращение пищевых отравлений.

2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.3. Контроль соблюдения технологии приготовления пищи.

2.4. Обеспечение санитарии и гигиены.

2.5. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

2.6. Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания, соответствующими сертификатам качества.

3. Содержание и формы работы.

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца.

3.4. В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда, номер партии и дается оценка доброкачественной пищи. Оценка дается на каждое блюдо отдельно.

3.5. Оценка «отлично» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи.

3.6. Оценка «хорошо» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

3.7. Оценка «неудовлетворительно» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, недоварено и т.д.).

3.8. Оценка «неудовлетворительно» дается в том случае, если при приготовлении пищи грубо нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

3.9. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

4. Управление и структура.

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет директор школы.

4.2. В состав бракеражной комиссии входит:

- член комиссии по питанию;

- медицинский работник;

- завпроизводством.

При отсутствии членов комиссии обязанности выполняют лица, их заменяющие.

3.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет совет по контролю за организацией питания.

3.2. Управленческое решение в случае необходимости принимает директор школы на основании производственно записки ответственного за организацией питания.

ПОЛОЖЕНИЕ

 о бракеражной комиссии

I. Создание комиссии.

 1. Бракеражная комиссия создаётся на основании приказа директора школы согласно нормативным документам, приказам и рекомендациям

Министерства образования Республики Беларусь.

 2. В состав комиссии входят председатель комиссии - представитель администрации, медработник, заведующий производством, представитель родительского комитета.

 3. Состав комиссии обновляется ежегодно на 01 сентября.

II. Права и обязанности.

 1. Члены комиссии имеют право:

1.1. Присутствовать при разделе блюд, производить контрольное взвешивание блюд.

1.2. Контролировать сроки хранения готовых блюд.

 2. Члены комиссии обязаны:

2.1. Ежедневно снимать пробу пищи с отображением фактического выхода по каждому блюду, с обязательной росписью всех членов напротив каждого блюда.

2.2. При отсутствии членов комиссии обязанности выполняют лица, их заменяющие.

2.3. Ежедневный бракераж пищи комиссия осуществляет в рамках рекомендаций по проверке пищи в школьной столовой.

 3. Контроль за работой комиссии:

3.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет совет по контролю за организацией питания.

3.2. Управленческое решение в случае необходимости принимает директор школы на основании производственно записки ответственного за организацией питания.